

省级肥城桃木雕刻非遗传承人程银贵 一雕一琢皆情怀，小桃木“雕”出大产业

记者 王小涵 实习生 王嘉梓
通讯员 任鹤

历经上百次试验攻关 只为雕好一枝桃木

“千门万户曈曈日，总把新桃换旧符。”走进肥城市“桃木工艺品一条街”，“程木匠”招牌十分醒目。店里随处可见各种造型的桃木剑、吉祥如意、台屏摆件、文房四宝、家具用品、挂件饰品等，沉稳中透着创新，古朴而别致。

程银贵祖籍为江苏省如皋市，是程氏木匠的第六代传人。2001年5月，受肥城丰富的桃木资源和优越的投资环境所吸引，他揣着17万元“家底”来到山东，投资创建了肥城市第一家桃木工艺品厂——肥城市正港木业工艺品厂。

桃木木质坚硬、木体清香，适宜雕刻。但含糖量高，油性大，容易变形开裂。而处理木料又没有先例，程银贵就一次次浸泡、蒸煮、烘干，一次次对比试验。命运并没有眷顾他，当年年底，第一批产品全部开裂，17万元创业经费全部打了水漂。

是打道回府还是重整旗鼓？发不出工资、房东催租、技术难以攻克……一系列的难题让团队的工匠萌生了退意。程银贵全力说服大家留下，火速回到老家筹借了10万元卷土重来。

面对技术难题，程银贵到处拜师、遍访民间艺人。经过上百次试验，十几道工

序处理，终于解决了桃木易开裂、变形、虫蛀等难题。经过泡、煮、蒸、焙、烘、晾等几十道工序精心处理、一凿一刀的精雕细刻、一丝一缕的精细打磨，一件件精美的桃木工艺品从这些能工巧匠手中诞生。

作为省级肥城桃木雕刻非遗传承人，从业近40年的程银贵也积累了不少经验。想雕出一件好的桃木作品，首先要有思路 and 创意，这种创意有时就是灵光一现，只有把好的理念、文化、创意融入其中，作品才活灵活现。同时，手上功夫也丝毫不能懈怠，用好自己的刻刀，精雕细刻，才能有满意的作品。

“烧火棍”变成“金疙瘩” 带动4.5万人就业创业

2002年5月，肥城市组织五大班子、部门、镇街主要负责人参观了程银贵的桃木工艺品厂，媒体的宣传也让当地人嗅到了桃木的商机。从那以后，前来购货的、学习取经的络绎不绝，市场上一“剑”难求。厂内开始有人反对传授技术。程银贵却说：“不要怕别人抢咱的饭碗，一花独放不是春，厂家多了形成规模，通过良性竞争反而会促进共同发展。”

“刚来肥城的时候，桃木还是新兴产业，我们想着怎么扩大市场，让消费者满意。市场打开之后，我们想着怎样才能让产品经久不衰。”回顾这些年的创业史，程银贵坦言，正是因为“百花齐放春满园”，才让肥城桃木成为一张美丽的城市名片，

让肥城成为“中国桃木雕刻之乡”。

一门手艺，需要“工匠精神”来传承。程银贵多年来一直保持着工匠初心，同时勇探索、懂创新、敢创造，每年都推出几十种新产品，现已形成二十大系列，三千余个品种，致力于研发集文化性、艺术性、实用性于一体的作品。他为全国首届史圣左丘明研讨会创作了木书《左传》；为全国商圣范蠡研讨会创作了木书《商训》，做工精美，受到专家一致好评；桃木象棋、笔筒、镇纸荣获国家专利；桃木桌椅、文房四宝、健身如意、门帘、座垫、拐杖等以很高的实用价值和欣赏价值走进了寻常百姓家，深受消费者欢迎。

目前，肥城市已成为全国规模最大、品种最全、创新能力最强的桃木旅游商品生产销售集散地。多年来，程银贵热情传授技术，采取以师带徒、办培训班、举办桃木雕刻技艺大赛等方式培养人才。目前已培养高端雕刻技能人才300余名，其中8人评为山东民间手工艺制作大师，48人取得技师职业技能等级，200余人被评聘为高级工，带出了一支高素质的技能人才队伍。

同时，程银贵和山东泰山技师学院协作，开设木雕专业，招收学员，本人被聘为兼职教授，培养桃木雕刻后备人才。现已帮带起肥城桃木工艺品生产经营厂家160余家，电商500余家，从业人员4.5万人，当地人也实现了家门口就业创业，肥城桃木畅销全国20余个省份，转销欧美地区和亚洲其他国家。

山东大厦餐饮总监胡宗强

匠心于行，以鲁菜文化为桥梁讲好山东故事

记者 孔令茹
通讯员 梁晓燕 郭琦

一周一次菜品研发会 每年研发创新菜200多道

在山东大厦，提起餐饮总监胡宗强，无人不知无人不晓。知名度的背后，是胡宗强几十年如一日靠汗水打拼的奉献。

“本周研发会的主题是冬季养生时令菜品，大家把菜都摆上餐桌吧。”山东大厦餐饮部每周都会举行菜品创新研发会，山东大厦餐饮总监胡宗强与团队成员一起，对新菜品进行观察评审，从菜色、口味、点缀等方面提出改进意见，并决定将哪些优秀菜品端上客人的餐桌。

像这样的菜品创新研发会，是胡宗强厨师团队研究探讨创新鲁菜的小小一环，研发会以厨房为单位进行评比和品鉴，奖惩分明，不仅可以营造出良性的竞争环境，还能激发厨师的鲁菜新创意。

2012年，“胡宗强创新工作室”成立，这为餐饮发展搭建研究、探讨、菜品理论与实践相结合的学习平台，工作室每年定期研发创新菜品200多道，根据季节、节点等推出养生菜品及网红爆款菜品。

“春养肝，夏养心，秋养肺，冬养肾”。根据节气规律，我们研发了系列健康养生菜，从设计、研发、呈现等方面不断突破。”胡宗强告诉记者，从食材的选择到烹调手艺的精进，创新鲁菜已经成为“山东好品”与“工匠精神”的融合之作。

自2012年“胡宗强创新工作室”创建以来，团队不断推出传承着鲁菜文化、符合健康膳食结构要求、美味又养生的大厦“味道”品牌菜品。2023年，“胡宗强创新工作室”积极参与“好客山东好品山东”“沿着黄河遇见海”系列主题活动，推出了山东特色美食、创新山东手造台面，以鲁菜文化为桥梁，点亮山东名牌。

各类宴会“大放异彩” 将“孔府菜”推向国典

近年来，胡宗强和他的团队代表山东大厦，圆满完成了多次政务接待及服务保障工作。

2018年，胡宗强带队参与青岛上合峰会主桌菜品制作，为了将“孔府菜”推向国典，山东大厦团队从前期菜品的研发，改良到最后的亲赴制作，一共持续了半年多的时间。

胡宗强介绍，当时的宴会头汤是孔府一品八珍盅，这道汤采用孔府三套汤制作工艺，选用八种珍贵食材，纯天然

调味料，隔水炖制8个小时，汤清味醇、唇齿留香。

“鲁菜最擅长的是清汤和奶汤的制作，当经过十小时慢熬细作的孔府一品八珍盅被端上晚宴的餐台时，嘉宾们齐叹道‘满屋飘香’！”胡宗强说，这四个字的评价对于团队所有成员来说，是一份莫大的鼓舞。

2018年9月，在外交部山东全球推介活动上，以胡宗强餐饮团队为主创作的冷餐作品再次成为山东餐饮走向世界的一张闪亮名片。山东大厦抽调西餐、冷菜、面点等各分部厨师8人，并从全省各地招募精英，组成了一支38人的厨师团队。在有限的筹备时间里，糅合山东地方特色名吃，共创新研发了28道菜品。

作为餐饮界的翘楚，胡宗强深耕餐饮行业二十多年，善于鲁菜的制作及各式烹调技艺，对各类宴会的菜品设计和制作形成了自己独有的特色，在打造餐饮服务品牌建设、创新营销模式、市场动态的把控、提高餐饮竞争力等方面有自己的独到之处。

如今，在山东大厦，他带领餐饮团队每年在经营产品、服务、管理、营销、人力资源、节能降耗等各个方面的创新多达几十项，且这些创新举措对提升餐饮的经营收入、提高餐饮的经营口碑都起到了极大地促进作用。



胡宗强，山东大厦副总经理、餐饮总监。曾获“山东手造大工匠”“山东省五一劳动奖章”“齐鲁首席技师”“中国鲁菜烹饪大师”等荣誉。

他是“胡宗强创新工作室”创始人，精于鲁菜制作和各式烹调技艺，对各类宴会的菜品设计和制作形成了自己独有的特色，推出山东特色美食、创新山东手造台面，点亮山东名牌，以鲁菜文化为桥梁讲好山东故事。